



**Mercredi 12 juin 2024**  
à Rennes

## Plan d'actions régional pour le bien-manger dans les lycées Plus de 80 cuisiniers de lycées se forment au côté de deux chefs étoilés

Lancé par la Région en 2020, le plan d'actions en faveur du bien-manger dans les 116 lycées publics bretons se traduit par des achats de qualité auprès de producteurs locaux mais aussi par la formation des équipes de restauration, à qui il est demandé de cuisiner au quotidien des produits frais, labellisés et de saison. Maillons essentiels de ce programme, les encadrant.e.s qui, pour certains, préparent jusqu'à 3 000 repas par jour, se retrouvaient ce mercredi au Centre culinaire de Rennes, au côté de deux chefs étoilés, Nicolas Carro (Hôtel de Carantec) et Andrée Rosier (restaurant Les Rosiers à Biarritz), pour continuer de se former à de nouvelles pratiques, notamment aux recettes végétariennes.

**Isabelle Pellerin**, Vice-présidente de la Région aux lycées, a ouvert cette journée de formation en rappelant la priorité accordée par la collectivité au bien-manger : « *dans les établissements, notre volonté est de servir 65% de produits sous signes de qualité d'ici fin 2025* », bien au-delà des objectifs fixés par les lois Egalim', d'une part, Climat & résilience, d'autre part.

Ce mercredi, les 80 cuisiniers présents à Rennes ont suivi tour à tour **deux ateliers** :

- le premier sur **la nutrition et l'alimentation des adolescents**,
- le second sur **la créativité culinaire durable** (locale, végétale...), via une démonstration et une dégustation avec les cuisiniers du Centre culinaire, et en présence de Nicolas Carro et Andrée Rosier.

Dans d'après-midi, Andrée Rosier, sacrée MOF en 2007, s'est mise aux fourneaux pour concocter **une recette végétale** étayée par une intervention sur la **végétalisation de l'offre en restauration collective**.

### Nutrition : les équipes de cuisine ont un rôle éducatif

Si les équipes de restauration des lycées sont incitées à cuisiner « maison » des produits frais, locaux et de saison, elles jouent aussi un rôle éducatif essentiel pendant le service, en conseillant leurs usagers et en luttant avec eux **contre le gaspillage**.

Tous les deux ans, la Région organise un **Défi des chefs**, concours qui récompense un tandem de cuisiniers, avec pour objectif de **mettre en lumière les métiers de la restauration collective scolaire**.

Autre initiative portée par la Région avec l'association IBB (Initiative Bio Bretagne) : le **label Établissement Bio Engagé** qui distingue les équipes qui ont dépassé les **22% de produits bio** en cuisine. À ce jour, **11 lycées** l'ont obtenu **et 10 autres seront labellisés en 2024**.

### Breizh Achats, centrale dédiée aux 325 collèges et lycées

Cette ambition forte en faveur du bien-manger au lycée est confirmée depuis l'adoption du **2<sup>e</sup> SPASER**, Schéma de Promotion des Achats Socialement et Écologiquement Responsables (2023-2025), et la création de la **centrale Breizh Achats**, en mai dernier.

Ce nouvel outil, bâti en partenariat **avec les quatre départements bretons**, va permettre à 325 collèges et lycées d'accéder à un **choix élargi de denrées de qualité**. En facilitant l'accès des producteurs locaux à ces marchés publics, Breizh Achats contribue au développement de l'agriculture bretonne. Les **premiers appels d'offre** seront lancés **avant l'été** afin de mutualiser des **achats de viandes fraîches et charcuteries** dans les Côtes-d'Armor et le Finistère.

**9 millions de repas/an financés à 70 % par la Région (24 M€/an)**

**Prix du repas pour l'élève : de 2,70 € à 4,60 €**

**53 000 convives chaque midi, nourris et servis par les agents régionaux dans 96 selfs**

**Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, dans les assiettes : 33,1 % de produits labellisés dont 21,1 % de bio.**

### SERVICE PRESSE

02 99 27 13 54 | presse@bretagne.bzh

Odile Bruley (06 76 87 49 57) | Sylvain Le Duigou (06 42 32 13 57) | Aymeri Bot (07 50 12 41 30) | Sébastien Jédor (06 22 49 94 69)

www.bretagne.bzh/espace-presse | @bretagne\_presse